

コースによって使用する食材料が異なります。食材料の番号をよくご確認ください。

福岡市教育委員会

番号	品名	食材料名
★1	小豆 (二次加工食のみ)	小豆 ◆(同一工場)大豆、ごま
★2	赤飯	もち米、米、小豆
★3	あまおうジャム	糖類、いちご、増粘剤、酸味料
★4	こんにやく寒天 (中学校のみ)	寒天、こんにやく粉、増粘剤
★5	一食昆布のつくだ煮 (アレルギー対応食のみ)	しょうゆ、砂糖、昆布、エキス(酵母)、寒天 ※包装に表記されているアレルギー表示の「小麦・大豆」は、しょうゆの原料に使われているものです。
★6	一食菜の花ふりかけ	ごま 、糖類、塩、かつお節、菜の花、しょうゆ、のり、大豆、たんぱく加水分解物(大豆)、デキストリン(コーン、キャッサバ)、エキス(酵母)、でん粉(じゃがいも)、人参、抹茶、加工でん粉、カルシウム、着色料、ビタミン類
★7	一食ごま塩	塩、 黒ごま 、でん粉(じゃがいも)、調味料
★8	カレー風味の きびなごフライ	【具】きびなご ※きびなごには、魚卵が入っている可能性があります。
		【衣】パン粉[小麦 、糖類、ショートニング(菜種、パーム)、塩、イースト、乳化剤]、 小麦 、 バター粉[小麦 、植物油、でん粉、大豆粉、香辛料(こしょう)、増粘剤]、炭酸カルシウム、 カレー粉、ピロリン酸鉄
★9	野菜コロッケ (中学校のみ)	【具】じゃがいも、キャベツ、ほうれんそう、人参、砂糖、大豆油、塩、香辛料、 炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄
		【衣】パン粉< 小麦 、糖類(コーン、じゃがいも、さつまいも)、ショートニング(パーム、やし)、塩、 米こうじ[でん粉、アセロラ、デキストリン(キャッサバ)、クロレラ]、イースト>、米粉、 小麦
★10	ポークハンバーグ	豚肉、食用油脂、玉ねぎ、植物性たんぱく(大豆)、トマトケチャップ[食酢(さとうきび、コーン、キャッサバ)]、 糖類、香辛料、塩、たんぱく加水分解物(大豆)、紅藻、加工でん粉、鉄含有酵母、調味料、カルシウム ◆(同一工場)牛乳、小麦、鶏卵、ピーナッツ
★11	ツナマヨオムレツ	鶏卵 、玉ねぎ、きはだまぐろ、エキス(人参、キャベツ、玉ねぎ)、砂糖、 マヨネーズ(鶏卵、大豆) 、 でん粉(キャッサバ)、食酢[米、アルコール(さとうきび)、酒かす]、塩、菜種油、こしょう、調味料
★12	ウインナーソーセージ (スライス)	鶏肉、植物性たんぱく(大豆)、糖類、塩、香辛料、加工でん粉、pH調整剤、結着剤、調味料 ◆(同一工場)牛乳、小麦、鶏卵
★13	ヨーグルト	乳製品(加糖練乳、脱脂粉乳、全粉乳、クリーム) 、糖類[でん粉(コーン、じゃがいも、 さつまいも)]、動物性たんぱく(牛乳)、寒天、リン酸カルシウム、増粘剤、香料、ピロリン酸鉄 ◆(同一工場)もも、りんご
★14	オレンジゼリー	オレンジ、砂糖、増粘剤、ビタミン類、クエン酸鉄ナトリウム、香料
★15	プチ洋なしゼリー (二次加工食のみ)	糖類(コーン)、洋なし、増粘剤、pH調整剤、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、香料、ビタミン類、着色料
★16	角切り昆布	昆布 ※えび、かにが混ざる漁法で採取

◆マークについて

同一ラインまたは同一工場内において、原材料に使用していないが、製造段階で極めて微量混入する可能性が完全に否定できない場合、製造業者が自主的に情報を提供する「注意喚起」表示です。

※海産物については、業者からえび、かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ、食材料名の一覧表に記載しています。

その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。

※加工品に含まれるしょうゆについては、小麦・大豆を原料としています。